



# WINE & DINE 2015

*Samstag, 15. August 2015*

## Apéro

*Mediterrane Köstlichkeiten*

-

*Basa, Verdejo, 2013, Rueda*

## Hauptgang

*Schweins-Bauernbraten*

*Rosmarin-Ofenkartoffeln*

*Bohnensalat und gedämpfte Tomate*

-

*Fabre Montmayou, Malbec, 2011, Argentinien*

*Pegaso, Garnacha, 2008, Castilla y León*

*Catena Alta, Malbec, 2011, Argentinien*

## Käse

*Choix de fromage de Gérard*

-

*Charme-Chambertin Grand Cru, 2000, Burgund*

## Dessert & Kaffee

*Vanille-Joghurt-Creme mit Früchten*



## **Weinebeschreibung**

### ***Basa (Thomas H.)***

*Verdejo, etwas Viura und eine Prise Sauvignon, hocharomatischer Weissler aus Rueda, Stahltank und nach wenigen Monaten abgefüllt, Küferweg, 13.80*

### ***Fabre Montmayou (Kari)***

*Reiner Malbec, Intensives Bouquet von dunklen Beeren und Gewürzen, perfekt ausgewogen, 50-jährige Rebstöcke, 12 Mte Barrique, Landi Aarberg 9.95*

### ***Pegaso, Granito (Thomas H.)***

*Die jährliche Produktion aus dem granithaltigen Parzellen beträgt knapp 10'000 Flaschen, die Lagen sind mit Uralten Garnacha-Reben bestockt, 18 Mte Barrique, Küferweg, 37.00*

### ***Catena Alta (Kari)***

*Reiner Malbec, Dunkles Purpurrot, Brombeeren, Holunder, Edelhölzer und Caramel, schöne Mineralik, etwas Vanille, kraftvoll, tolles Finale, Mövenpick, 46.00*

### ***Charme-Chambertin Grand Cru (Gérald)***

*Domaine Camus Père & Fils, Gevrey-Chambertin, 24.00*